SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-6161.1-1999

Persyaratan bahan baku filet ikan ekor kuning beku

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i

Pendahuluan ii

1 Ruang lingkup 1

2 Acuan 1

3 Definisi 1

4 Jenis bahan baku 1

5 Bentuk bahan baku 2

6 Asal bahan baku 2

7 Mutu bahan baku 2

8 Penyimpanan bahan baku 2

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Pendahuluan

Standar persyaratan bahan baku Filet Ikan Ekor Kuning Beku ini disusun mengingat bahwa untuk mendapatkan produk Filet Ikan Ekor Kuning Beku yang memenuhi standar, diperlukan bahan baku yang memenuhi persyaratan.

Standar ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinir standar sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 1997. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:

Sekretariat Badan Standardisasi Nasional
Gedung Manggala Wana Bhakti Blok 4. Lt.4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Persyaratan Bahan Baku
Filet Ikan Ekor Kuning Beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi: ruang lingkup, acuan, definisi, jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku.

2 Acuan

Penyusunan Standar ini menggunakan acuan dari :

a) Peraturan Pemerintah Nomor 15 Tahun 1991 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
b) Keputusan Presiden Nomor 13 Tahun 1997 tentang Badan Standardisasi Nasional.
c) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di lingkungan Departemen Pertanian.
d) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 41/Kpts/OT.201/2/98 tentang Sistem Manajemen Terpadu Hasil Perikanan.
e) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor: 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Ju1i1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan Nomor: 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
f) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (Pedoman 39 tahun 1995).
g) Joint FAO/WHO Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 16-1978) for Frozen Fish.
h) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi yang terkait.

3 Definisi

Bahan baku Filet Ikan Ekor Kuning Beku adalah ikan ekor kuning segar utuh dengan mutu sesuai SNI 01-2729-1992 untuk ikan segar.

4 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan ekor kuning *(Caesio erythrogaster).*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

5 Bentuk bahan baku

Bahan baku berupa ikan ekor kuning segar yang belum mengalami penyiangan atau pengolahan lain.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar baik pencemaran kimia, biologi maupun fisika.

7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan. Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karasteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- Rupa dan Warna : Bersih cemerlang, wama daging cerah spesifik jenis, sisik masih kuat
- Bau : Segar spesifik jenis
- Tekstur : Elastis, padat dan kompak

8 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku Filet Ikan Ekor Kuning Beku, bahan baku harus secepatnya ditangani. Untuk bahan baku segar apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut maka bahan baku Filet Ikan Ekor Kuning Beku harus disimpan dalam wadah yang baik dan diberi es curai secara berlapis sehingga seluruh permukaan ikan tertutup es atau dengan metode pendinginan yang sesuai dengan suhu maksimum 5 °C, saniter dan higiene.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id